

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Geleia de morango

Uma receita simples e deliciosa que vai transformar seus cafés da manhã e lanches.

A geleia de morango é um clássico da doçaria artesanal, com raízes que remontam à Europa medieval, quando frutas eram preservadas com mel antes mesmo da popularização do açúcar. O morango, apesar de sua aparência moderna, é cultivado desde o Império Romano, mas a variedade que conhecemos hoje só surgiu no século XVIII, como resultado do cruzamento entre espécies americanas e europeias.

Além de ser um ótimo acompanhamento para pães, bolos e iogurtes, a geleia de morango é uma forma de evitar o desperdício de frutas maduras. Sua cor vibrante e sabor intenso encantam tanto crianças quanto adultos. A receita caseira, com poucos ingredientes e livre de conservantes, preserva o verdadeiro sabor da fruta e permite adaptações criativas, como toques de limão, hortelã ou até pimenta.

Ingredientes:

500 gramas de morango maduros

250 gramas de açúcar cristal

1/2 limão (suco)

Modo de preparo:

1. Lave bem os morangos, retire as folhas e corte em pedaços pequenos.
2. Coloque os morangos em uma panela com o açúcar e o suco de limão.
3. Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando, até levantar fervura.
4. Abaixar o fogo e cozinhe por cerca de 35 a 40 minutos, mexendo ocasionalmente e retirando a espuma que se forma na superfície.
5. Para verificar o ponto, coloque uma pequena porção da geleia em um pires e leve ao congelador por 2 minutos. Se estiver com consistência gelatinosa, estará pronta.
6. Armazene em potes de vidro esterilizados com tampa, ainda quente, e vire-os de cabeça para baixo por alguns minutos para criar vácuo natural.

Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/receitas/voce-nunca-mais-vai-comprar-geleia-de-morango-apos-fazer-esta-receita-em-casa/>>. (Com corte e adaptação).

Questão 1 – Em “Uma receita simples e deliciosa [...]”, a que receita o texto se refere?

O texto refere-se à receita de geleia de morango.

Questão 2 – Sublinhe a seguir o adjetivo que exprime uma opinião:

“Além de ser um ótimo acompanhamento para pães, bolos e iogurtes, a geleia de morango é uma forma de evitar o desperdício de frutas maduras.”

Questão 3 – Quais características da geleia de morango, segundo o texto, “encantam tanto crianças quanto adultos”?

A “cor vibrante” e o “sabor intenso” da geleia de morango.

Questão 4 – A seção “Ingredientes” é:

- () uma narração.
- (x) uma descrição.
- () uma argumentação.

Questão 5 – Na frase “Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando, até levantar fervura.”, a expressão destacada indica:

- () modo.
- (x) tempo.
- () intensidade.

Questão 6 – De acordo com a receita, o que deve ser feito para verificar o ponto da geleia de morango?

De acordo com o texto, “uma pequena porção da geleia deve ser colocada em um pires e levada ao congelador por 2 minutos”.

Questão 7 – Na parte “Se estiver com consistência gelatinosa, estará pronta.”, o termo grifado:

- (x) inicia uma condição.
- () introduz uma conclusão.
- () estabelece uma comparação.

Questão 8 – A receita de geleia de morango, em questão, tem toque:

- (x) de limão.
- () de hortelã.
- () de pimenta.